

Atelier fabrication de pain au levain

Ecocentre Pierre & Terre

Samedi 28 janvier à 14 h 30, l'écocentre Pierre & Terre à Riscle (route de Saint-Mont), vous propose un atelier fabrication de pain au levain.

Outre sa saveur incomparable, le pain au levain est aussi apprécié pour ses qualités de conservation (plusieurs jours sans problème dans un torchon). Venez découvrir comment le fabriquer au cours d'une après-midi conviviale animée par Marc et Michelle. Les participants sont attendus avec 500 grammes de farine, 1 saladier et un petit pot afin de pouvoir repartir avec leur propre levain. Au niveau de la farine, l'idéal (mais pas obligatoire bien sûr, chacun fait selon ses possibilités) est de privilégier une T80 (entre blanche et complète) bio, moulue sur meule de pierre, et issue de blés de population.

Gratuit et ouvert à tous / Inscription auprès de l'écocentre au 05 62 69 89 28.



L'écocentre Pierre & Terre vous propose un atelier fabrication de pain au levain Photo DR